STANKA ANDRIĆ



JELA OD KRUMPIRA

KUHINJSKI RECEPTI

STANKA ANDRIĆ

JELA OD KRUMPIRA



IZDALO HRVATSKO KNJIŽEVNO DRUŠTVO SV. JERONIMA
U ZAGREBU GODINE 1936.

JERONIMSKA KNJIGA PET STOTINA DVANAESTA

TISKARA NARODNE PROSVJETE, ZAGREB, TRENKOVA 1

Krumpir je jedna od glavnih hrana čovječanstva. Kod mnogih naroda je krumpir glavna hrana sirotinje te se nađe svaki dan na stolu. Kod nekih je običaj, da se krumpir uz neka jela jede mjesto kruha, na pr. s mesom. Liječnici vele, da je i zdravije jesti krumpir s mesom, nego kruh s mesom, kao što mi običajemo. Meso je naime hrana, u kojoj su kemijski pretežna sastavina takozvane kiseline, u kruhu također prevladavaju kiseline, a u krumpiru naprotiv prevladavaju takozvane osnove. Ako hoćemo, da nam hrana ne škodi zdravlju, moramo jesti više jela, u kojima ima tih takozvanih osnova, nego jela, u kojima prevladavaju takozvane kiseline. Zato nije za zdravlje dobro jesti na pr. meso samo s kruhom, jer u ta obadva jela prevladavaju kiseline, nego treba jesti uz to još dosta zelenja ili salate. A vrlo je dobro jesti meso s krumpirima mjesto s kruhom ili bar samo s malo kruha. Isto tako je dobro jesti tjestenine, koje su načinjene s krumpirom, jer tjestenine su same po sebi jelo, u kojem prevladavaju kiseline, a ako tjesteninama dodajemo i krumpira, onda u njima ima i takozvanih osnova, a to čini takva jela boljima za zdravlje. Inače hranjivost samoga krumpira nije velika: čovjek, koji bi se samo krumpirom htio hraniti (dakako nezamašćenim), morao bi ga pojesti 5 kg na dan. Jedna metrička centa krumpira sadrži samo toliko hranjivosti, koliko 15 kg pšenice ili 33 kg riže, pa je prema tome pšenica 7 puta hranjivija a riža 3 puta hranjivija od krumpira. Žuti je krumpir hranjiviji od bijeloga, pa se žuti više upotrebljava za varivo i tjestenine, a bijeli se jede uz meso.

JUHE

Juha od krumpira. Skuhaj u vreloj vodi na male kocke narezani krumpir, pa nalij to sve na zapržak, koji si načinila sa malo nasjeckanoga peršina, te na koncu prilij kiselog vrhnja.

Juha od krumpira (na drugi način). Načini zapržak od 7 dkg masti i 7 dkg brašna, pa kad požuti, isprži u njemu malo sitno nasjeckanog luka. Međutim oguli $^3/_4$ kg krumpira, izreži ga na kockice, dobro operi i uspi u zapržak, nalij vode, poklopi i pusti da kuha. Kad je krumpir kuhan, dodaj malo sitno nasjeckanog peršina, 1 decilitar vrhnja i prekuhaj. Napokon posoli, metni u juhu malo bibera i crvene paprike po volji.

Juha od krumpira i vrhnja. Kuhaj oguljene krumpire u slanoj vodi s malo kima. Kad je krumpir skuhan, ocijedi vodu, u kojoj se kuhao. Zamuti posebno u četvrt litre kisela vrhnja 1 žlicu brašna i ulij to u onu krumpirovu vodu. Dobro miješaj, dodaj malo kopra pa prokuhaj i primiješaj malo češnjaka, koji si natrla solju. Dobro je u tu juhu metnuti na svaku osobu po jedno jaje.

Kašata juha od krumpira. Oguli nekoliko krumpira, nareži ih i skuhaj u toliko slane vode, da odozgo budu pokriti. Kad je krumpir kuhan, prognječi ga kroz sito (pasiraj). Na krumpirovu kašu, koju si tako dobila, nalij pola litre mlijeka i pola litre juhe od kosti. U to dodaj još pola glavice luka, narezanog na kotačiće i porumenjenog u žlici masti. Sve skupa kuhaj četvrt sata. Prije nego juhu nosiš na stol, povadi luk.

Juha od krumpira poput riblje. Oguli nekoliko krumpira i kuhaj ih u vreloj slanoj vodi zajedno sa nasjeckanim lukom, biberom i lovorovim listom. Kad se krumpir skuhao, načini zapržak od masti, luka i crvene paprike, uspi ga u krumpir i zakiseli octom. Sve zajedno prognječi (pasiraj) kroz sito i prokuhaj sa kiselim vrhnjem.

Juha od krumpira i kiselice. Kuhaj u slanoj vodi nekoliko krumpira. Načini zapržak i umiješaj dosta sitno nasjeckane (ili na stroju samljevene) kiselice pa zalij s onim kuhanim krumpirom, prokuhaj i protjeraj kroz sito (pasiraj). Zatim metni vrhnja i za svaku osobu po jedno jaje.

Juha od svinjskog mesa sa krumpirom i gljivama. Kuhaj u vodi mlado svinjsko meso, koje nije previše masno. Kuhaj ga zajedno sa zelenjem te posoli. Kad je meso kuhano, ocijedi juhu pa u njoj kuhaj oluplјene i na kocke narezane krumpire te nekoliko narezanih gljiva. Ako su gljive osušene, treba ih dan prije uveče namočiti u vodi. Juhu nosi na stol posebno, a meso obloženo pirjanim korabicama i prženim krumpirom opet posebno.

Okrugljice od krumpira za juhu. Miješaj 5 dkg maslaca sa 3 žumanjka. Dodaj kosanog peršina i 20 dkg kuhanog pasiranoga krumpira, snijeg od dva bjelanjka i toliko mrvica, da se mogu praviti okrugljice. Ukuhavaj ih u vrelu slanu vodu, a kad su kuhane, povadi ih i metni u govedsku juhu.

KUHANI KRUMPIR

Varivo od krumpira. Krumpir oguli, operi i nareži. Načini zapržak iz masti i brašna, pa kad požuti, metni u njega sasjeckanog luka, preprži ga, (dodaj po volji crvene paprike), uspi krumpir, promiješaj i zalij sa toliko vode, da prekrije krumpir. Posoli i metni u krumpir i list lovora te kuhaj, dok ne postane krumpir mekan. Na koncu ga zakiseli vinskim octom.

Varivo od krumpira sa gljivama. Gljive lisičarke ili bukvice operi, tanko nareži i kuhaj u slanoj vodi. Posebno kuhaj krumpir izrezan na male kocke. Načini zapržak, preprži u njemu sitno nasjeckanog luka i dodaj zelenog peršina i crvene paprike. Uspi krumpir zajedno sa vodom, a gljive ocijedi i sve zajedno promiješaj te ostavi, da još neko vrijeme vrije.

Krumpir sa sokom od rajčica. Nareži očišćene i oguljene krumpire te ih kuhaj u slanoj vodi. Načini zapržak, preprži u njemu malo sitno nasjeckanog luka, dodaj crvene paprike, uspi skuhani krumpir sa nešto vode, prilij soka od rajčice i zasladi.

Krumpir s rajčicama. Prži na masti sitno nasjeckanu glavicu luka, posoli, dodaj slatke paprike, zatim krumpira narezanih na kolutiće i nekoliko razrezanih rajčica, iz kojih si povadila zrnje. Pirjaj to sve skupa, dok ne postane mekano, i zalijevaj juhom.

Krumpir sa mažuranom. Oguli krumpir, nareži i kuhaj u slanoj vodi. Načini zapržak, preprži u njem malo sitno nasjeckanog luka, dodaj crvene paprike pa uspi kuhani krumpir. Dodaj sitno nasjeckanog mažurana i vrhnja te prokuhaj.

Krumpir s maslacem. Mlade krumpire oguli, operi i kuhaj u vreloj slanoj vodi. Kad su kuhani, ocijedi ih, metni na njih sitno nasjeckana peršina i komad maslaca. Poklopi i dobro protresi, da se sav krumpir jednako namasti, a zatim istresi na zdjelu.

Punjeni krumpiri s umakom od maslaca. Krumpire oguli, odreži im kape, izdubi ih i napuni smjesom od pečene samljevene teletine. Načini umak od maslaca sa juhom od telećih kosti, prelij preko krumpira, dodaj malo naribanog oraška i kuhaj u poklopljenoj šerpi.

Kelj sa krumpirom. Nekoliko krumpira oguli, nareži i metni u vodu, da provrije. Kelj nareži, operi i prokuhaj u vreloj slanoj vodi te ocijedi. Načini zapržak, dodaj dosta nasjeckanog češnjaka, nalij na zapržak krumpir zajedno sa vodom i dodaj ocijeđeni kelj, posoli i kuhaj, dok ne postane mekano. Može se dodati bibera.

Slatka repa sa krumpirom. Repu oguli i nareži na male kocke te metni kuhati u vrelu slanu vodu sa malo kima. Posebno kuhaj oguljene i na male kocke narezane krumpire. Kad je obadvoje kuhano, načini zapržak iz masti i brašna, uspi u njega ocijeđenu repu, a krumpir zajedno sa vodom, u kojoj se kuhao. Neka sve zajedno još nekoliko časaka kuha.

Kuhano zelenje s krumpirom i rižom. Skuhaj u slanoj vodi cvjetaču, mahuna i graška. Pirjaj posebno rižu. Skuhani i oluplјeni krumpir nareži na kriške i preprži na masti. Zatim sve poslaži u zdjelu ovako : u sredini metni cvjetaču, a oko nje u obliku zvijezde složi mahune, grašak, rižu i krumpir. Sve pospi odozgo žemljinim mrvicama prženima na masti.

Svinjska pluća sa krumpirom. Kuhaj u vodi pol kg svinjskih pluća sa malo soli, octa, peršina, mrkve i luka. Kuhana pluća nareži na rezance. Načini zapržak iz žlice masti i žlice brašna, pa kad malo požuti dodaj sitno kosanog luka zatim češnjaka i peršina, na to uspi narezana pluća te neko vrijeme miješaj da se preprži. Posebno skuhaj u slanoj vodi pun tanjur na kocke narezanoga krumpira te ga zajedno sa vodom uspi na plućica, dodaj

komadić lovorovog lista i octa te neka sve zajedno kuha još nekoliko minuta.

Kaša od krumpira. Kuhaj u slanoj vodi krumpir narezan na komade, dok ne postane mekan, a onda ga ocijedi. Tako ocijeđeni krumpir protjeraj kroz sito, stisni, da bude gust, pa ga zalij vrelim mlijekom, dodaj komad maslaca i dobro ga promiješaj. Čim je gotov, nosi ga na stol.

Kaša od krumpira sa kimom. Oguli krumpire i skuhaj ih napola u malo posoljenoj vodi. Tada odlij vodu i zalij krumpir goveđom ili drugom kakvom mesnom juhom tako, da juha krumpir posve prekrije. Dodaj malo kima, sve još jedamput prokuhaj i začini zaprškom od masti i brašna.

Kaša od krumpira sa šunkom i jajima. Načini kao obično krumpirovu kašu. Ujedno skuhaj natvrdo jaja, koja ohladi, nareži i polij octom i uljem. Nasred zdjele uspi kašu od krumpira, kojoj na vrh stavi odrezak jajeta s malo šunke te ukrasi peršinovim listom. Oko kaše poslaži narezana jaja i tanko narezanu šunku ukrašenu peršinovim lišćem. To je dobra večera.

Kaša od krumpira s pariškim kobasicama. Kupi pariške kobase narezane na deblje odreske, pa ih peci u masti. Još prije načini kašu od krumpira s malo mlijeka i masti (ili maslaca), a možeš primiješati i jedan žumanjak. Kad je kaša gotova i kad su odresci pariške kobase pečeni, metni u tavu jedan sloj krumpirove kaše, pa na to jedan sloj odrezaka kobase (a ako hoćeš, možeš naslagati i narezanih tvrdo kuhanih jaja), zatim na sve to nastri ostatak krumpirove kaše, pospi žemljinim mrvicama, nakapaj odozgo mašću (ili rastopljenim maslacem) i peci u pečenjari, dok lijepo požuti.

Paprikaš od krumpira. Metni u šerpu na mast tri do četiri glavice luka samljevenog na stroju, posoli ga i pirjaj sa malo vode dok sasvim ne omekša. Dok se luk pirja, oguli krumpir, operi ga, izvadi iz vode i nareži po duljini. Na pirjani luk naspi posve malo brašna, prepprži, dodaj crvene paprike i krumpir, pa sve promiješaj i zalij vodom. Kuhaj, dok krumpir ne omekša.

Ciganski paprikaš. Prži 10 dkg slanine, dok ne požuti, pa dodaj malo crvene paprike i malu žličicu octa, zatim oko $^1/_4$ kg goveđeg mesa, narezanoga na kocke, te malo kima i mažurana. To sve pirjaj pola sata. Onda metni u to još 20 dkg narezane janjetine i isto toliko narezane svinjetine. Prilij toliko vode, da meso bude pokrito, pa kuhaj, dok meso ne postane mekano. Tada dodaj 2 žlice guste rajčice. Kad se sok prokuha, primetni ½ kg oguljenog i na kocke narezanoga krumpira, pa sve kuhaj.

Krumpir sa jetrenim kobasicama. Skuhaj krumpire u ljuskama, pa ih onda oguli i nareži. U tavi požuti na masti sitno nasjeckani luk pa u to uspi narezani krumpir, prepprži ga, posoli i dodaj k tomu krumpiru narezane jetrene kobasice. Razmuti u mlijeku 1 jaje pa to nalij na krumpir i kobasice, prokuhaj sve i onda nosi na stol.

Krumpir priređen kao bakalar. Oguli 2 i po kg kuhanoga krumpira, nareži ga na tanke ploške i slaži u zemljanu posudu. Svaki red pospi mrvicama od žemlje (ili od suhoga kruha) i sitno nasjeckanim sardelicama, posoli, popapri i polij sve sa $^1/_4$ litre ulja, koje mora biti tako vruće, da mrvice odmah zažute. U ulje metni malo sitno nasjeckanoga češnjaka i peršina.

Umak od krumpira sa sardelicama. Kuhaj dva velika krumpira. Kuhane oguli i pasiraj. Na masti ili maslacu prepprži sitno sasjeckanog luka, dodaj pasirani krumpir i 4 do 6 nasjeckanih sardelica. To promiješaj i zalij sa pol litre juhe i nekoliko žlica kiselog vrhnja te prokuhaj.

PEČENI KRUMPIR

Krumpir pečen u ljuski. Krumpire operi i metni u jako vruću pečenjaru da se ispeče. Jede se vruć s maslacem i posoljen. Negdje takav krumpir jedu i s kiselim mlijekom. Mjesto u pečenjari može se peći i u vrućem pepelu i žari, pa je takav najtečniji.

Mladi pečeni krumpir. Mlade krumpire oguli, operi, posoli i pusti da posoljen neko vrijeme stoji. Zatim ga metni u šerpu na mast i peci ga u pokrivenoj šerpi na štednjaku, dok ne porumeni.

Pečeni krumpir bez masti. Krumpire oguli, operi, posoli i metni u tepsiju te peci u pečenjari. Jedu se sa maslacem.

Prženi krumpir. Jedan kg krumpira operi i metni u vodu, da se kuha. Krumpir je tečniji, ako se kuha samo u pari, no za to se mora imati takav stalak od žice, koji se metne u lonac, da krumpir stoji na stalku iznad vode. Kuha se pokriven. Kad je krumpir mekan, ocijedi se, oguli i razreže. U šerpu metni masti i stavi je na vatru. Kad je mast vruća, prepprži na njoj nasjeckanog luka, dodaj krumpir, posoli, dobro promiješaj i još neko vrijeme prži u pokrivenoj šerpi na štednjaku. Mjesto nasjeckanog luka možeš metnuti i jedan odrezak luka, koji kasnije izvadi.

Pržene ploške krumpira. Krumpir oguli, nareži na okrugle ploške i prži ih u vreloj masti, dok ne porumene. Onda ih povadi na zdjelu i posoli.

Prženi krumpirovi rezanci. Krumpir operi, oguli ga i tanko ga nareži ili naribaj na ribež na dugačke rezance. Te rezance prži u vreloj masti, da lijepo požute, pa ih izvadi na tanjur i posoli. Ako je tih krumpirovih rezanaca mnogo, ne prže se najedamput, nego ih treba razdijeliti i pržiti na nekoliko puta.

Pečeni krumpir s vrhnjem. Mlade, što sitnije krumpire očisti, operi, posoli i metni u vrelu mast s malo sitno nasjeckanog peršinova lišća te ih pokrij i peci na štednjaku. Dok se peku, koji put ih lagano promiješaj. Kad malo požute, prelij ih sa dosta kiseloga vrhnja i provrij.

Francuski krumpir. Namaži zdjelu za pečenje maslacem i pospi mrvicama. Metni unutra jedan red kuhanoga narezanoga krumpira, jedan red tvrdo kuhanih narezanih jaja, i ako hoćeš šunke, te opet red krumpira. Odozgo prelij obilno vrhnjem, pospi

mrvicama od žemlje, metni nekoliko komadića maslaca i prepeci u pečenjari.

Krumpir s gljivama. Skuhaj krumpire, oguli ih i nareži na kotačiće. Zatim očisti gljive, nareži ih na listiće, koje prepeci na masti i porumenjenu luku, zalij s malo vode i pirjaj, dok ne omekšaju. Tada naslaži u namašćenu šerpu red onih kotačića od krumpira pa red gljiva — i tako do gore, a na vrhu neka bude krumpir. To sve zalij mlijekom, u kojem si razmutila jaje i soli. Napokon odozgo još sve pospi mašću pa peci u vreloj pečenjari otprilike tri četvrta sata.

Krumpir sa rižom. Metni u tepsiju jedan red riže, zatim red oguljenih narezanih krumpira, te posoli. Odozgo prekrij tankim narescima osušene slanine. Podlij nešto vode i metni u pečenjaru da se peče.

Krumpir sa kiselim kupusom. Tepsiju obloži tanko narezanom slaninom, metni red oguljenih narezanih krumpira, posoli ga pa zatim metni na nj kiseloga kupusa, na kupus opet krumpira, koji opet posoli, a odozgo sve prekrij narezanom slaninom. Peci jedan sat u pečenjari.

Krumpir sa lišćem od kupusa i slaninom. Raskini lišće s glavice kupusa i razreži pa naslaži sloj u namašćenu šerpu. Na to naslaži red mesnate narezane slanine, zatim opet sloj na kotačiće narezanoga krumpira, pa opet sloj kupusa posutoga kimom, fino nasjeckanim lukom i biberom. Na to složi opet red slanine, pa red krumpira te opet sloj kupusa. Odozgo neka bude slanina. Sve zalij juhom i pirjaj.

Punjeni krumpiri sa sokom od rajčica. Izaberi lijepe, jednako velike krumpire i oguli ih. Na jednom im kraju odreži kapicu pa sredinu izdubi, da bude šuplja, te šupljinu napuni ovom smjesom : Samelji pečenog mesa, sušene slanine i malo kuhane šunke ili kuhanog suhog mesa. K tomu dodaj 2 cijela jaja, sitno nasjeckanog peršinova lišća, malo bibera i posve malo žemljinih mrvica. Sve zajedno dobro promiješaj, metni u krumpire, pokrij kapicom, koju pričvrsti komadićem čačkalice, da ne otpadne, pa poslaži u šerpu i peci, dok lijepo ne požute. Jede se sa sokom od rajčica.

Krumpiri punjeni mozgom i pršutom. Dvadesetak velikih, napola skuhanih krumpira oguli, odreži im vrhove, izdubi ih i napuni ovom smjesom : Mozak očisti i nasjeckaj sa $^1/_8$ kg pršuta i glavicom luka, zatim primiješaj 2 cijela jaja, šalicu mlijeka, limunove kore, malo naribanoga krumpira te posoli. Sve smiješaj dobro te tom smjesom napuni krumpire, koje onda zatvori opet odrezanim vrhovima, pospi maslacem, podlij juhom i pirjaj.

Pečeni krumpir s hrenovkama i salatom. Kuhaj krumpir u ljuskama, a kad je skuhan, pusti ga, da ohladi. Zatim ga oguli i nareži na tanke ploške, koje posoli i peci u masti, da lijepo požute. K tome dodaj hrenovke, koje si također narezala na nareske, prelij sve rastučenim jajetom i peci još kratko vrijeme. Čim je gotovo, nosi na stol. Jede se sa zelenom salatom.

Krumpir sa sušenim mesom. Miješaj malo maslaca sa 2 žumanjka, posoli te dodaj sitno narezanog sušenog mesa i na nareske narezanih kuhanih krumpira. Prelij sve vrhnjem i dodaj čvrsti snijeg od 3 bjelanjka. Tu smjesu uspi u namašćenu posudu, stavi odozgo komadiće maslaca i peci u pečenjari, dok ne porumeni.

Kotleti od krumpira i sušenog mesa. Skuhaj pola kg krumpira, naribaj ih i pomiješaj sa 10 dkg sitno nasjeckanog ili samljevenog suhog mesa, tri cijela jaja, žlicom masti (ili maslaca), 2 do 3 žlice brašna, malo bibera, soli i fino nasjeckanog luka. Od te smjese načini male plosnate kotlete, namoči ih u brašno, jaje i žemljine mrvice te ih peci s obje strane u masti, da lijepo požute.

Jaja s krumpirima. Veće krumpire skuhaj s ljuskom. Zatim ih raspolovi i izdubi u njima jamicu. U svaku tu jamicu oprezno razbij i uspi 1 jaje, koje malko posoli (ako hoćeš, možeš i malo pobiberiti ili popapriti). Na takvo jaje u krumpiru naspi i malo nasjeckane šunke ili samljevenih ostataka pečena mesa. Te polovice krumpira tako napunjene poslaži u tepsiju i naglo prepeci u pečenjari.

SALATE

Salata od krumpira. Krumpir operi i kuhaj u vodi. Kuhani krumpir ocijedi, dok je još vruć, oguli ga i polij uljem te posoli. Dodaj narezanog i nasoljenog luka, vinskog octa te promiješaj a odozgo pospi biberom.

Salata od krumpira, graha, rajčice i luka sa pariškim kobasicama. Na sredinu zdjele metni skuhano grahovo zrnje pomiješano s uljem, vinskim octom i posoljeno. Na taj grah stavi odozgo posve tanko narezanoga i nasoljenoga luka. Oko graha složi naokolo kao vijenac jedan red na ploške narezanoga krumpira, koji je već neko vrijeme bio u octu i ulju, zatim red rajčica narezanih na kolute i napokon red narezane pariške kobasice.

Salata od krumpira s jajima. Kuhaj oguljeni i na kocke narezani krumpir. Kad je kuhan, ocijedi ga, zdrobi u kašu, pomiješaj sa uljem, octom i soli te ga metni na zdjelu u obliku piramide. Tvrdo kuhana jaja oguli, raspolovi, vruća prelij uljem, posoli, zakiseli, pospi sitno narezanim vlašcem i složi okolo krumpira.

Salata od krumpira sa sardelicama. Kuhaj krumpir, oguli ga, tanko nareži, posoli i na vrući metni ulja. Nasjeckaj tri do četiri sardelice i pomiješaj ih sa uljem. Dodaj vinskog octa, malo šećera i naribanog luka te sve zajedno pomiješaj.

TJESTENINE

Kruh sa krumpirom. Četiri srednje velika krumpira oguli i skuhaj. Kad je krumpir mekan odlij vodu, krumpir zgnječi u glatku kašu, prilij odlivenu vodu i još pol šalice tople vode. U tri žlice mlake vode razmoči 2 dkg germe prilij u krumpir te pomiješaj sa pol litre brašna. Postavi na toplo mjesto da se

diže. Metni u zdjelu 4 litre pšeničnog i jednu litru raženog brašna, šaku soli i kima. Prilij tri četvrt litre tople vode, dodaj kvas, promiješaj sa kuhačom, a zatim još rukama umijesi. Gotovo tijesto pokrij ubrusom i metni na toplo mjesto, da se diže. Nakon jedan sat razmijesi ga u dva hljeba i metni ako ćeš peći u pečenjari u tepsiju, ili u košarice, ako ćeš peći u krušnoj peći. Kruh ponovo pusti da se diže. Prije nego ga metneš peći, namoči ga odozgo vodom ili mlijekom, a možeš ga dva do tri puta zarezati nožem. Peče se jedan sat.

Kruh od krumpira za kavu. U zdjelu metni jednu litru brašna, dva dkg šećera, malo soli, 10 dkg pečenog pasiranog krumpira, 2 žumanjka, osminu litre mlijeka i dva dkg germe razmočene u osmini litre mlakog mlijeka. Iz toga umijesi tijesto, dodaj još 6 dkg rastopljenog maslaca i mijesi dok bude gotovo. Pokrij ubrusom i metni na toplo mjesto, da stoji bar jedan sat. Tijesto na daski premijesi, metni u namašćenu tepsiju, ostavi ga da se još jednom digne, zatim ga odozgo namaži sa jajetom i polagano peci.

Krumpirača (češki: škubanky). Kuhaj u vreloj vodi pol kg oguljenog, na kocke narezanoga krumpira. Kad je napola kuhan, posoli ga i dodaj tri žlice bijelog brašna. To kuhaj u pokrivenoj šerpi 15 minuta. Ako vidiš, da ima previše vode, odlij je te miješaj krumpir, dok ne postane posve gladak i bez grudica. Žgance vadi žlicom i meći u vrelu mast. Malo ih isprži, povadi na zdjelu i prelij istom mašću, u kojoj su se pržili.

Žganci od krumpira. Oguli 1 kg krumpira, operi, razreži i kuhaj u slanoj vodi. Kad krumpir postane napola mekan, načini u sredini mjesta te uspi 2 decilitra krupice, koju pokrij krumpirom, i ostavi, da pomalo vrije pola sata. Zatim prilij vrele masti te sve dobro promiješaj, rastrgaj u zdjeli kao žgance i stavi odozgo komadiće isprženе slanine.

Ploške od krumpira u tijestu za palačinke. Oguli sirove krumpire, operi ih i nareži na ploške. Posebno zamuti rijetko tijesto kao za palačinke od brašna, cijelog jajeta, malo soli i mlijeka. Svaku plošku krumpira umoči u to tijesto i peci u vreloj masti s obje strane. Kad je koja ploška lijepo spečena, izvadi je i stavi na sito, da se ocijedi mast, pa svaku malo posoli. Ti se kolačići jedu sa kuhanim zelenjem.

Rezanci s krumpirima. Umijesi obično tijesto za rezance, razvaljaj ga, nareži rezance pa ih kuhaj u slanoj vodi. Dotle pirjaj na masti luka, dok ne porumeni, dodaj crvene sitne paprike pa na to metni ploške od nekoliko kuhanih krumpira. Krumpir usitni i prži, dok ne porumeni, stresi u to kuhane i ocijeđene rezance te sve skupa još kratko vrijeme prepeci.

Krpice s krumpirom. Umijesi tijesto kao za rezance i nareži male krpice, koje prokuhaj u vreloj slanoj vodi i procijedi. Posebno kuhaj u slanoj vodi krumpir narezan na kocke, ali pazi, da se ne raskuha. Na zdjelu meći naizmjence red krpica i red dobro ocijeđena krumpira. Naspi malo kiselog vrhnja. Nareži

dosta luka, isprži ga na masti, da požuti, te ga zajedno s mašću prelij preko rezanaca i krumpira.

Okrugljice iz krumpirova tijesta bez jaja. Kuhaj u vodi šest ovećih krumpira, oguli ih i zdrobi u zdjeli te sa četvrt litre brašna zgnječi i umijesi tijesto. Iz tijesta načini deset okrugljica, zakuhaj ih u vrelu slanu vodu i pokrivene kuhaj deset minuta. Kuhane povadi na tanjur i začini sa vrelom masti, u kojoj si ispržila žlicu mrvica.

Valjušci od krumpira. Kuhaj 1 kg žutoga krumpira pa ga oguli, protjeraj kroz sito, stisni ga čvrsto skupa na daski i protari sa 30 dkg brašna. Dodaj 1 cijelo jaje, 2 žumanjka te zamijesi s malo vrhnja. Odrezuj komade, koje izvaljaj u duljinu na prst debelo, pa razreži na valjuške kao prst dugačke. Kuhaj ih u vreloj slanoj vodi, a zatim ih ocijedi. Začini ih mrvicama ispрženima na masti ili maslacu.

Kuhani hljepčić od krumpira. Umijesi tijesto kao za valjuške od krumpira pa ga čitavo metni u ubrus i tako (obješeno za varjaču) kuhaj u slanoj vodi. Kad je taj hljepčić kuhan, razreži ga špagom na odreske i pospi žemljinim mrvicama prženima u masti. Jede se s umakom od razrijeđenoga šljivina pekmeza.

Okrugljice od krumpira s kupusom. Umijesi tijesto kao za valjuške od krumpira pa načini okrugljice, koje skuhaj u slanoj vodi i ocijedi. Na masti isprži žemljine mrvice i u to uspi okrugljice. Posebno pirjaj kupus na masti i sitno nasjeckanom luku, zalij octom i dodaj malo kima. Nosi na stol u posebnoj zdjeli okrugljice, a u posebnoj kupus. Jede se zajedno.

Okrugljice sa šljivama. Načini tijesto iz kuhanoga krumpira kao za valjuške, razvaljaj ga i nareži na kocke. Na svaku kocku metni jednu šljivu te svaku umotaj u tijesto. Okrugljice kuhaj u vreloj slanoj vodi, kuhane ih ocijedi i pospi mrvicama isprženima na masti. Mjesto šljiva može se zimi uzeti i pekmez od šljiva.

Prepečene okrugljice od krumpira. Kuhaj 1 kg krumpira, pa ih oguli i pasiraj (prognječi kroz sito). Posebno miješaj 6 dkg masti sa 2 žumanjka, 5 dkg sitno nasjeckane kobasice te malo sitno nasjeckanog zelenog peršina i luka. Pomiješaj sve zajedno i dodaj toliko brašna, da tijesto bude mekano. Zatim napravi prilično velike okrugljice i kuhaj ih lagano u vreloj slanoj vodi. Kad su kuhane, izvadi ih, ocijedi, ohladi, nareži na kriške, složi u tepsiju, u kojoj si ugrijala nešto masti, i kad si tako kriške krumpirovih okrugljica poslagala u tepsiju, peci ih u pečenjari, dok svaka ne uhvati koricu.

Kuhana savijača od krumpirova tijesta. Pasiraj pol kg kuhanoga krumpira, umijesi sa četvrt kg brašna, dvije žlice kiseloga vrhnja, jedno jaje i malo soli. Tijesto razvaljaj na po prsta debelo, cijelo pospi mrvicama isprženima na masti. Savij i metni u ubrus, te kuhaj u vreloj slanoj vodi jedan sat. Kuhanu savijaču izvadi i razreži na zdjelu te prelij vrelom masti.

Jastučići iz krumpirova tijesta sa šunkom. Načini krumpirovo tijesto kao za valjuške, razvaljaj ga dosta tanko i razreži na četvorine. Nasjeckaj sitno šunku zajedno sa kiselim krastavcima, metni od te smjese na svaku četvorinu te preklopi u obliku trokuta. Krajeve prstima stisni, da se zalijepe, te peci u vreloj masti.

Jastučići od krumpirova tijesta s pekmezom. Skuhaj krumpir pa ga oguli, naribaj i pusti, da ohladi. Onda pomiješaj u nj brašna za četvrtinu težine, koliko si uzela krumpira, isto tako u razmjeru jaja i soli. Načini tijesto, koje razvaljaj na pola prsta debelo. Izreži iz tijesta četvorine, pa svakoj u sredinu metni malo šljivina pekmeza, pa uglove lijepo stisni skupa, da pekmez kod kuhanja ne ispadne. Zatim jastučiće kuhaj u slanoj vodi. Kad su kuhani, metni ih na zdjelu i pospi žemljinim mrvicama prženima u masti (ili mašću pa onda šećerom i cimetom).

Omleti iz krumpirova tijesta. Načini glatko tijesto iz 25 dkg kuhanog pasiranog krumpira, 2 jaja, tri žlice brašna, malo soli i mlijeka te malo praška za pečenje. Peci u tavi na vreloj masti što tanje omlete. Skoši 15 dkg šunke ili kobase, pomiješaj sa vrhnjem da bude gusta smjesa. Omlete slaži u namaštenu šerpu, tako da dvije i dvije napuniš smjesom od šunke. Prema ukusu može se metnuti i skosanog na masti isprženog luka. Omlete prelij odozgo sa vrhnjem i provrij u pečenjari.

Omlet od krumpira (na drugi način). Uzmi žlicu kuhanih zdrobljenih krumpira, žlicu mrvica od žemlje, žlicu mlijeka, malo nasjeckanog peršinova lišća te sve smiješaj, posoli i pobiberi. Stuci 2 jaja i smiješaj s tom smjesom pa načini omlet, koji peci na namašćenoj tavi za palačinke, ali ga na koncu stavi još i u pečenjaru, da se i u njoj još nekoliko minuta prepeče.

Omlet od krumpira (na treći način). Dva do tri krumpira nareži na posve sitne kocke i pirjaj u poklopljenoj šerpi sa malo maslaca, nasjeckanog zelenog peršina i soli. Za svaki omlet posebno zamuti 2 jaja, žlicu mlijeka, malo soli i punu žlicu tog priređenoga krumpira. Od toga peci omlete, koje slaži odmah u zdjelu jedan na drugi. Odozgo pospi naribanim suhim sirom (parmezanom) i obloži krastavcima.

Pokladnice od krumpira. Rastopi 2 žlice maslaca, miješaj sa 2 žlice šećera i 2 žlice ruma. Uspi $^1/_4$ kg skuhanih i kroz sito prognječenih krumpira, posoli, dodaj limunove kore, 1 jaje i 4 žumanjka, 2 i pol dkg u malo mlijeka rastopljene germe. Kad je dobro promiješano, naspi pola kg brašna i četvrt litre mlakoga mlijeka. Tijesto dobro izlupaj, dok ne otpada od kuhače. Zatim neka na toplu mjestu kisne. Tek tada razvaljaj tijesto, izreži pokladnice (napuni ih, ako hoćeš, pekmezom) i peci u vreloj masti. Od otpadaka tijesta napravi perece, pusti ih da narastu, pa onda i njih peci.

Uštipci od krumpira. Skuhaj četvrt kg krumpira, oguli ga i pasiraj. Dodaj dva žumanjka, jedno cijelo jaje, tri žlice brašna i tri do četiri žlice mlijeka. Iz toga istuci glatko tijesto i peci u vrućoj masti žličnjake. Kad požute, povadi ih na sito ili na

čisti papir, da se ocijede, te dok su još vrući, pospi ih šećerom. Jedu se sa voćnim sokom.

Uštipci od krumpira (na drugi način). Načini tijesto iz tri žlice brašna, jednog jajeta, mlijeka i soli, da bude gusto kao za drobljenac. U to tijesto naribaj posve sitno (na ribež sa malim rupicama) dva do tri krumpira. Žlicu umoči u vrelu mast, da se tijesto za nju ne prima, te vadi od te smjese poput jaja velike uštipke i peci u vreloj masti. Mogu se jesti i slani, a i pošećereni.

Uštipci od krumpira (na treći način). Miješaj 7 dkg maslaca s 1 cijelim jajetom i 3 žumanjka. Dodaj 10 dkg kroz sito protjeranoga krumpira, žličicu šećera, malo soli i malo germe (pjenice), razmočene u malo mlakog mlijeka s komadićem šećera, te četvrt kg brašna. Ako je previše mekano, dodaj još malo brašna. Neko vrijeme neka se diže. Zatim razvaljaj to tijesto debelo kao za pokladnice. Izbadačem označi na tijestu kružnice, svakoj metni u sredinu žličicu nasjeckane šunke, prekrij tijestom, izbodi, iskreni na stolnjak posut brašnom, pokrij i pusti da se diže. Meći u vrelu mast, gornju stranu okreni najprije dolje i pokrij poklopcem, a kad okreneš na drugu stranu, ne treba više pokriti. Kad su uštipci pečeni, složi ih na zdjelu na ubrus i pospi naribanim tvrdim sirom (parmezanom).

Kolači od krumpira s čvarcima. Skuhaj 1 kg krumpira, pa ih zatim oguli, zgnječi i usitni. Dodaj malo soli, 4 dkg nasjeckanih hladnih čvaraka, tri žumanjka i umijesi tijesto sa toliko brašna, da se ne lijepi. To tijesto zatim razvaljaj dosta debelo, izbodi izbadačem kolače kao pokladnice i peci ih u vreloj masti.

Roščići od krumpira. Skuhaj 1 kg krumpira, zatim ih oguli, pasiraj (prognječi) kroz sito, prilij 1 žlicu vrhnja (kajmaka), dodaj malo maslaca (ili masti), 2 žumanjka i malo brašna, pa sve zajedno umijesi. Od toga tijesta napravi male roščiće, umoči svaki u jaje i u žemljine mrvice te ih peci u vreloj masti.

Kolači od krumpirova tijesta sa borovnicama. Miješaj 8 dkg kuhanih i zgnječenih krumpira sa 2 žlice šećera, 1 cijelim jajetom i sa 2 žumanjka. Dodaj zatim 20 dkg brašna, 4 žlice mlijeka s kvascem (germom), promiješaj i pridaj naribane limunove kore te pusti, da to tijesto malo ukisne. Zatim tijesto razvaljaj i izbodi okruglim oblikom kao pokladnice, koje prži u masti. Kad su pečeni, ostavi ih, da malo ohlade. Tada ih premaži borovnicama, kuhanima sa šećerom, i pospi šećerom, namirisanim vanilijom.

Savijača od krumpira. Miješaj 12 dkg šećera sa 3 žumanjka, dodaj pol kg kuhanog pasiranog krumpira, žlicu samljevenih badema, šaku grožđica, osminu litre vrhnja i snijeg od tri bjelanjka. Umijesi tijesto za savijaču, razvuci, do polovice namaži priređenom smjesom, a drugu polovicu tijesta poškropi sa rastopljenom masti, te savij, metni u tepsiju i odozgo namasti. Peci naglo u pečenjari.

Savijača od krumpira (na drugi način). Tijesto za savijaču razvuci i naškropi maslacem. Miješaj 15 dkg šećera sa 5 žumanjaka, metni u to 30 dkg pečenoga i kroz sito prognječenoga

(pasiranoga) krumpira i pol litre tučenog slatkog vrhnja ili snijeg od 5 bjelanjaka. Time namaži tijesto za savijaču, koju savij, metni u tepsiju i peci u pečenjari.

Gibanica od krumpira. Skuhaj preko pola kg krumpira, oguli ih, pa 25 dkg oguljena krumpira prognječi kroz sito i prelij sa 10 dkg vrele masti. Primiješaj tome 35 dkg brašna, 2 cijela jaja, malo soli i kvasca, koji se uzdigao, pa umijesi na daski tijesto, koje ostavi, da se digne. Kad se lijepo diglo, razvaljaj tijesto tako, da bude pola centimetra debelo, pospi ga žemljinim mrvicama prženim u masti, bademima, grožđicama i šećerom. Zatim tijesto savij, načini gibanicu, koju metni u tepsiju namazanu mašću i ostavi, da se još jedamput digne. Tada gibanicu odozgo namaži jajem i mašću te je peci u pečenjari.

Pita od krumpirova tijesta s pekmezom od kajsija. Umijesi tijesto od četvrt kg kuhanih, ohlađenih i zgnječenih krumpira, pola kg brašna, 2 jaja, 15 dkg šećera i malo praška za pečenje. Tijesto razvaljaj i peci u namašćenoj tepsiji. Kad je pečeno, raspolovi ga na 2 polovice pa jednu polovicu namaži pekmezom od kajsija i stavi na nju drugu polovicu. Sad sve skupa nareži na četvorine.

Naduvak od krumpira. Miješaj 6 dkg maslaca sa 3 žumanjka. Zatim pridaj tomu 1 kg kuhanog i kroz sito prognječenoga krumpita, 1 decilitar kiselog vrhnja, malo soli, 10 dkg sitno nasjeckane šunke, žlicu žemljinih mrvica i snijeg od 2 bjelanjka. Sve to stavi u oblik, koji si namazala maslacem i posula mrvicama, pa peci u pečenjari $^{3}/_{4}$ sata. Kad je naduvak pečen, pospi ga naribanim suhim sirom (parmezanom).

Puding od krumpira i badema. Miješaj 10 dkg maslaca sa 2 žumanjka i 10 dkg šećera. Dodaj 10 dkg prepržnih tucanih badema, sok i naribanu koricu od polovice limuna, 20 dkg skuhanog te naribanoga krumpira, jednu šaku sitno stucanih mrvica od suhe žemlje i snijeg od 2 bjelanjka. Tu smjesu metni u oblik, koji si dobro namazala maslacem, pa zatvori i stavi u lonac sa vrelom vodom, u kojoj to kuhaj tri četvrt sata. Jede se sa prelijevom od malina.

Puding od krumpira i šunke. Miješaj 7 dkg maslaca sa 2 žumanjka pa dodaj 20 dkg skosanog sušenog mesa ili šunke, 30 dkg kuhanog, na kocke narezanog krumpira, soli, snijeg od dva bjelanjka i tri žlice vrhnja. Smjesu metni u namašteni oblik i kuhaj jedan sat u pari. Kuhano iskreni na zdjelu i prelij vrelim maslacem sa prepržnim mrvicama.

Slani kolačići od krumpira. Peci nekoliko krumpira, pečene ih prereži i povadi iz kore te protjeraj kroz sito. Umijesi 15 dkg toga krumpira sa 15 dkg maslaca, 20 dkg brašna i malo soli. Tijesto metni na hladno, da otvrdne, zatim ga tanko razvaljaj, iglom nabodi i izrezuj okrugle ploške, koje namaži bjelanjkom, pa metni malo soli i kima te ih peci. Od otpadaka načini valjuške tanke i dugačke kao pletenke, namaži ih sa jajetom i prevuci sa malo soli i kimom te peci.

Kolači od krumpirova tijesta s pekmezom od kajsija. Umijesi tijesto od četvrt kg kuhanih, ohlađenih i zgnječenih krumpira, pola kg brašna, 2 jaja, 15 dkg šećera i malo praška za pečenje. Tijesto razvaljaj i peci u namašćenoj tepsiji. Kad je pečeno, raspolovi ga na 2 polovice pa jednu polovicu namaži pekmezom od kajsija i stavi na nju drugu polovicu. Sad sve skupa nareži na četvorine.

Savijača s krumpirom i orasima. Obično tijesto za savijaču tanko razvuci, pa naribaj na nj tanki sloj kuhanih i ohlađenih krumpira, koji nisu brašnati. Nakapaj guščjom mašću (ili maslacem) te pospi šećerom, cimetom, grožđicama i stučenim (ili samljevenim) orasima. Tijesto zatim savij, ali ga pri tom neprestano odozgo maži mašću (ili maslacem). Peci u tepsiji u vreloj pečenjari, pri čemu također treba savijaču neprekidno mazati mašću (ili maslacem).

Kolačići od krumpirova tijesta k čaju. Skuhaj četvrt kg krumpira, oguli ih i naribaj pa ih posoli. Zatim dodaj četvrt kg brašna i 20 dkg maslaca te umijesi tijesto (u koje možeš, ako hoćeš, metnuti i anisa, ali ne moraš). Gotovo tijesto razvaljaj na 1 cm debelo i izreži iz njega okrugle kolačiće, koje posloži u namašćenu tepsiju i peci u pečenjari, dok ne požute kao zlato.

Sadržaj

	Strana
Uvod	3
Juhe	3
Kuhani krumpir	4
Pečeni krumpir	7
Salate od krumpira	9
Tjestenine od krumpira	9